日立 IH ジャー炊飯器

取扱説明書・料理集

RZ-AD10形/RZ-AD18形

〈保証書付き〉保証書は裏表紙に付いています。

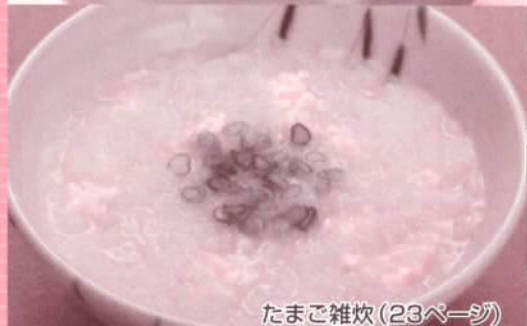
家庭用

ひじき入り玄米ごはん(27ページ)

五目ちらし(29ページ)

玄米あずきがゆ(22ページ)

青菜がゆ(26ページ)

トマトとツナのリゾット風雑炊(22ページ)

たまご雑炊(23ページ)

赤　飯(28ページ)

●ご使用になる前にこの取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存し、必要なときにお読みください。
●保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をご確認ください。

おいしさ＆ヘルシー

全周大火力炊き＆ワイドインバーター

底と側面に大火力のIHを配置し、1400Wの大火力で内釜を包むように加熱します。
ワイドインバーターで弱火から強火まで火加減して炊き上げます。

見はり炊きセンサー

ふたから内釜の中の温度を見る「見はり炊きセンサー」を採用。釜底のセンサーとともに、温度をチェックしながら火加減し、少量も満量もおいしく炊き上げます。

ディンプル羽釜

全周大火力IHの熱を効率よくお米に伝えます。上端のリングが断熱効果を高めます。

多彩なメニュー

無洗米対応

無洗米（研がずに炊けるお米）専用の計量カップと専用の火加減コースでおいしく炊き上げます。

健康メニュー

炊込み／発芽玄米／玄米／玄米がゆ／雑炊／おかゆ の6種類の健康メニューがおいしく炊けます。おこわ／麦ごはん／分づき米も炊けます。

お手入れ簡単

ステンレスボディー

お手入れしやすいクリアコートステンレスのボディーです。

洗える、ふた加熱板

ふた内面が、はずせて洗えます。

クリーニング機能

気になるにおいや汚れとりが楽になります。

お使いになる前に

ごはんを炊く前に

ごはんの炊きかた

扱いかた

料理集

お使いになる前に
ごはんを炊く前に
ごはんの炊きかた
扱いかた
料理集

安全のため必ずお守りください

この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は右のようになっています。
内容をよく確認してから本文をお読みください。

⚠警告

改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理をしない

火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください。

吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない
感電や異常動作によるけがの原因

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない
感電・やけど・けがの原因

コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因

交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因

水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因

水ぬれ禁止

プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く
火災の原因

定格15A以上のコンセントを単独で使用する
他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因

プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
発煙・火災の原因

ぬれた手でプラグの抜き差しはしない
感電の原因

コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
コードが破損し、感電・火災の原因

炊飯中は絶対にふたを開けない
やけどの原因

蒸気口に手を触れない
やけどの恐れ
特に乳幼児には触れさせない

絵表示の例

この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠注意

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電の原因

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因

専用の内がま以外は使用しない
過熱・異常動作の原因

使用中や使用直後は、内がまとっ手やリング、調圧キャップなどの高温部に触れない
やけどの原因、
特に乳幼児には触れさせない

本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
ふたが開いて、けがややけどの原因

使用時以外は、プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電
漏電による火災・やけど・けがの原因

心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたっては、医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため

プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因

コードを巻き取るときは、プラグを持っておこなう
コードがあたってけがの原因

お手入れは本体が冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れ

壁や家具の近くで使わない
また、キッチン用収納棚等を使用するときは中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因

お願い

- **吸気口・排気口をふさぐような場所（壁から10cm以内、じゅうたんやビニール袋、アルミ箔などの上）で使用しないでください。**
  故障の原因になります。
- **ふきんやタオル等、ふたを覆った状態で使わないでください。**
  変色・変形・故障の原因になります。
- **磁気に弱いものを近づけないでください。**
  キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどの記憶が消える恐れがあります。
- **テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わないでください。**
  雑音や画面のちらつきの原因となる恐れがあります。
- **異物がついたまま使わないでください。**
  故障やうまく炊けない原因になります。

- **内がまを直火にかけたり電子レンジで加熱したり、電磁調理器に使用しないでください。**
  内がまとっ手やリングが変形したり、フッ素被膜がはがれる原因になります。
- **炊飯中はハンドルを立てたり、本体を持ち運ばないでください。**
  蒸気が出てやけどの原因になります。

各部のなまえ

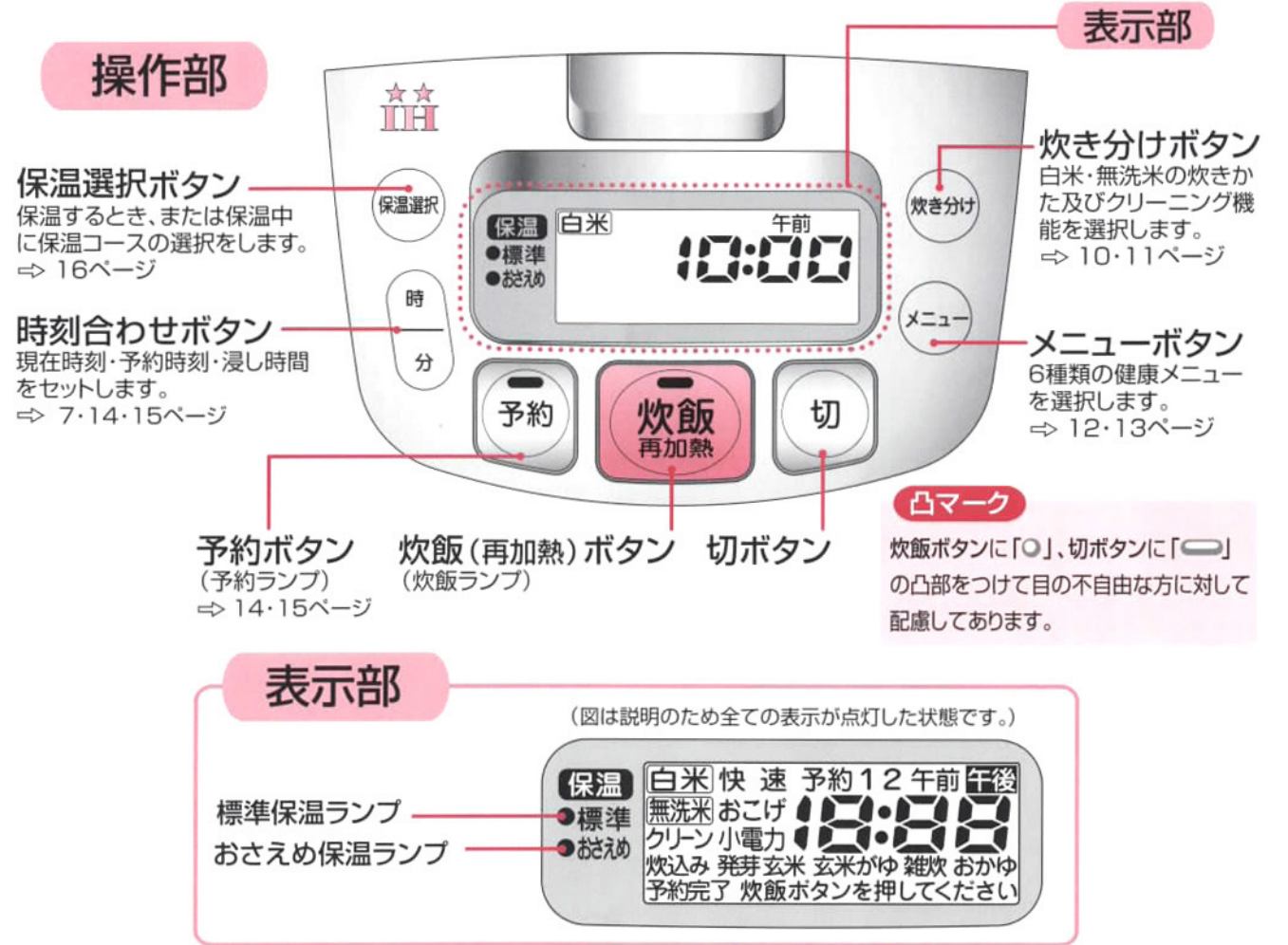
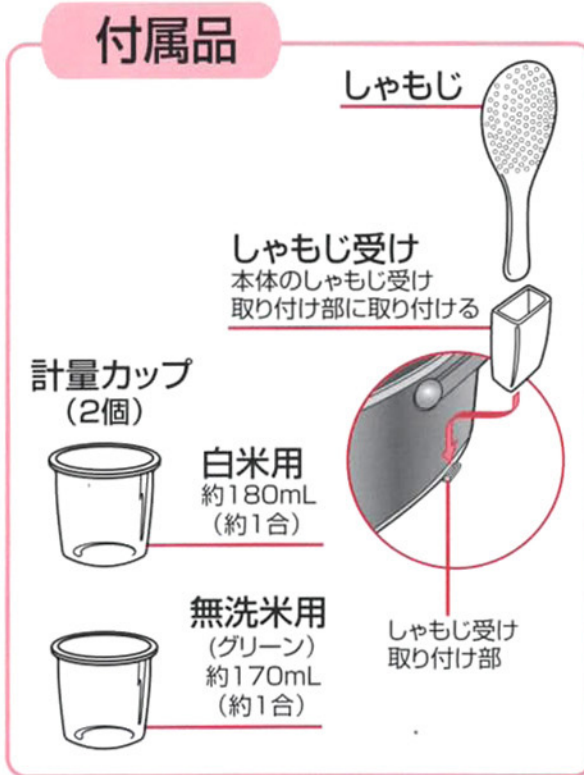
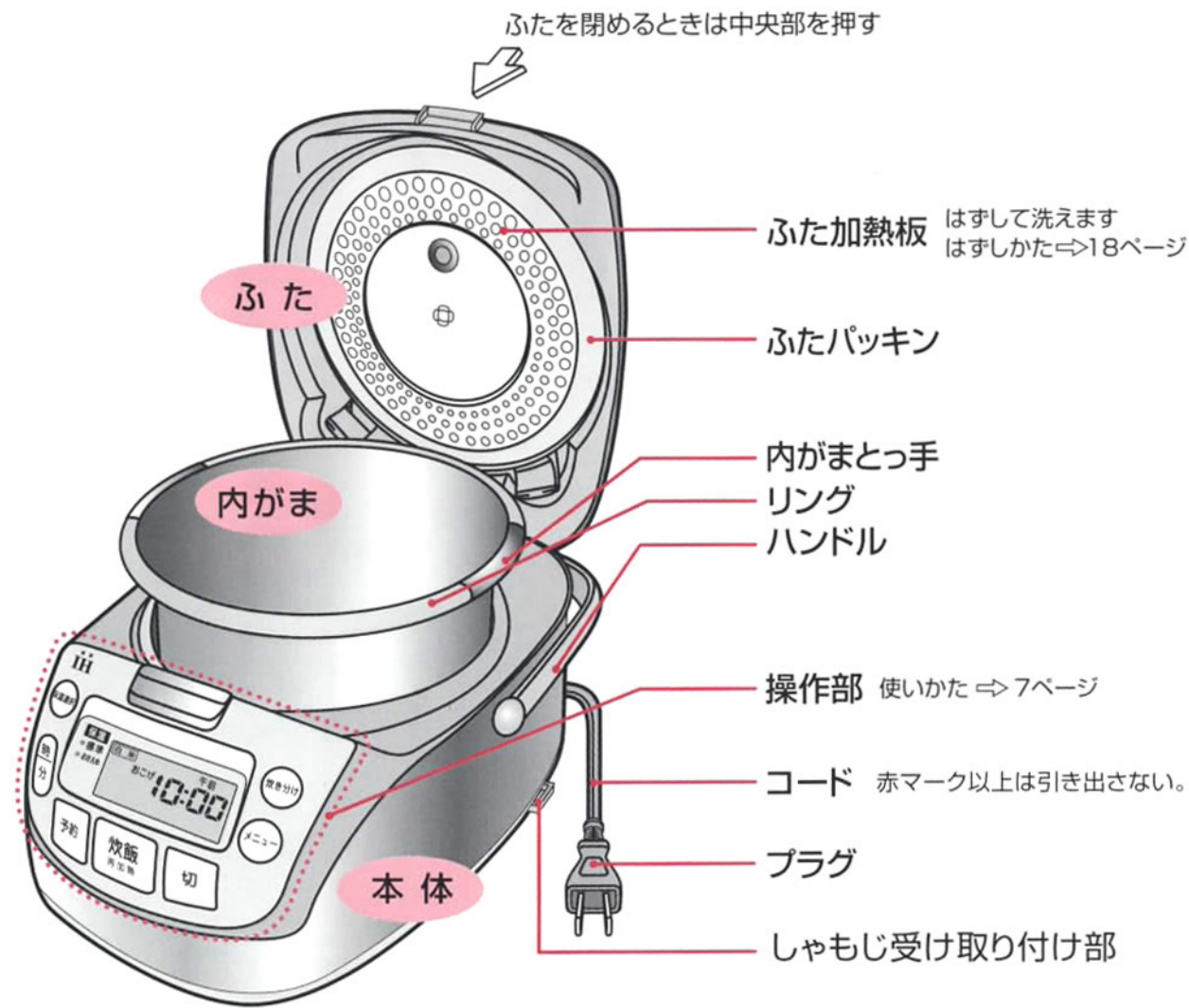
付属品

操作部

表示部

（図は説明のため全ての表示が点灯した状態です。）

標準保温ランプ
おさえめ保温ランプ

保温 ●標準 ●おさえめ 白米 快 速 予約１２ 午前 午後 無洗米 おこげ クリーン 小電力 18:88 炊込み 発芽玄米 玄米がゆ 雑炊 おかゆ 予約完了 炊飯ボタンを押してください

現在時刻の合わせかた

◆例）現在、午後8:30分で、表示が午後7:27のとき
※午前と午後を間違えないようにしてください。

1. プラグを差し込む

2. （時）または（分）を時刻が点滅するまで押す（約0.5秒間）
3. （時）および（分）で時刻を合わせる（ボタン操作後、5秒で点滅が点灯に変わると、完了）

時計は工場出荷時から動いていますが、室温により1カ月に約2分の誤差がでることがあります。
ずれているときは、現在時刻に合わせてください。

メロディーとブザーの切り替えかた

●炊飯開始と炊き上がりをメロディーでお知らせします。
●次の方法でメロディーの標準と低音及びブザーを切り替えられます。（工場出荷時はメロディー（標準）です。）

1. 保温選択ボタンを押す

2. 予約ボタンを約5秒間押し続ける

3. 切ボタンを押す

おいしく食べるひとくふう

おいしく炊くには

お米は正しくはかる

●お米は、必ず白米・無洗米の種類にあった付属の計量カップではかってください。
●計量米びつは、付属の計量カップの量と異なる場合があり、使いかたによっては誤差がでることがあります。

手早く十分に研ぐ

●お米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカのにおいがつかないように最初の水は手早く捨てましょう。
●研いだ後は、水がきれいになるまで十分洗いましょう。

炊き上がったらほぐす

●底のほうからごはんをつぶさないように、大きく掘りおこすようにほぐします。余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
●炊き上がった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

おいしく保温

少量のごはんは

●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。
(乾燥やベちゃつきを防ぎます。)

おいしく保温するために次の保温はやめましょう

●12時間以上の標準保温、24時間以上のおさえめ保温。
●冷めたごはんの温め直しやごはんのつぎたし。
●しゃもじを入れたままの保温。
●白米以外(炊込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆ、雑炊など)の保温。
●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

メモ

●白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。
●保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。

お米の知識

分づき米とは

●分づき米とは、上図のように、精米するときに栄養素を残したお米のことです。
●3分づき、5分づき、7分づきとも「分づき米」の水位目盛で、健康メニューの「玄米」で炊いてください。

発芽玄米とは

●発芽玄米とは、玄米を水につけてわずかに発芽させたもので、ビタミン・ミネラル・食物繊維が白米より多く含まれています。
●発芽玄米を炊く場合は、発芽玄米1に対して、白米2の割合で混ぜ合わせ、「白米(無洗米)ふつう」の水位目盛(例:発芽玄米1カップ・白米2カップの時は、3カップの水位目盛に合わせる。)で水加減し、健康メニューの「発芽玄米」を選んで炊いてください。また発芽玄米の種類によっては、炊き上がりがかためになったり、やわらかめになる場合がありますので、お好みにより水加減をしてください。

水加減と炊き分け

●お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。
●お好みによっては「硬(すし)」の水位目盛よりさらに少なめ、「軟」の水位目盛よりさらに多めに水加減してください。

お米の種類	水加減	炊き分け
新米	白米(無洗米)硬の水位目盛	白米
軟質米	白米(無洗米)ふつうの水位目盛	
硬質米	白米(無洗米)軟の水位目盛	
胚芽米		
古米		
長粒種(輸入米)		
無洗米	白米(無洗米)ふつうの水位目盛	無洗米

無洗米とは

●「無洗米」とは、洗わず(研がず)に炊けるお米のことで、普通に精米した場合に米粒の表面に残る細かいヌカを取り除いてあります。
●「無洗米」の製法・銘柄の種類によって炊きあがりに差がでる場合がありますので、水加減やお米の量はお好みで調整してください。
●地域によって「無洗米」が入手しにくい場合もあります。

なぜおこげができるの?

炊き上がったごはんの余分な水分をとり、香ばしさと風味を生み出すためです。おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米ヌカをよく落としてから炊いてください。白米以外のごはんや無洗米を炊くとおこげができやすくなります。

炊飯の準備

＊雑炊は12・13ページを参照

例) 白米 で3カップのお米を炊くとき

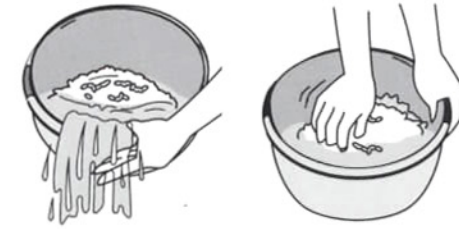
1 付属の計量カップでお米をはかる

●すりきり1杯が約180mL(約1合)です。
●無洗米は無洗米用計量カップでお米をはかる。すりきり1杯が約170mL(約1合)です。

× ○ ×

2 お米を研ぐ

無洗米

必ず水洗いをして、底からかき混ぜ、お米と水をなじませる。にごる場合は、すすぐ。

①たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

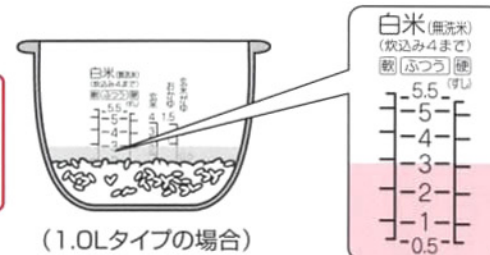
②「研ぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで洗う。

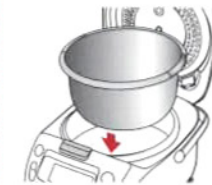
お願い
• 十分に洗い流してください。(おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因)
• 泡立て器などを使わないでください。(フッ素被膜がはがれる原因)
• 無洗米の場合上から水を入れただけだとお米が水になじまず上手く炊けないことがあります。
• 無洗米の場合にごりが強いと焦げたり、ふきこぼれたり、生煮えになることがあります。

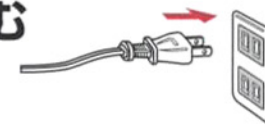
3 メニューに合った水位目盛で水加減をする

無洗米

無洗米は製法によって水加減が異なります。水位線を目安にお好みで水加減してください。

(1.0Lタイプの場合)

お願い
• お米は平らにならし、水平なところで水加減してください。(炊きむらの原因)
• お湯は使わないでください。(べちゃつきの原因)
• アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、べちゃついたりする場合があります。
• 水位目盛「軟・ふつう・硬(すし)」は目安の水加減です。
※お好みによっては「硬(すし)」の水位目盛より更に少なめ、「軟」の水位目盛より更に多めに水加減してください。

4 内がまを、本体にセットする

お願い
• 内がまのまわり、底の水気・異物をふき取ってください。

5 ふたを閉めプラグを差し込む

お願い
•ふた加熱板・調圧キャップがついているか確かめてください。
•ふたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
※プラグを差し込むときカチッと音がしたり、火花がでる場合がありますが、インバーター回路に充電するためで故障ではありません。

すぐに炊く場合 → 10ページ参照
健康メニューを炊く場合 → 12ページ参照
予約して炊く場合 → 14ページ参照
浸してから炊く場合 → 15ページ参照